



郑州商业中等专业学校
Zhengzhou Shang Ye Zhong Deng Zhuan Ye Xue Xiao

**西餐烹饪专业
人才培养方案
(三年制)**

.....	1
.....	1
.....	1
.....	1
.....	2
(一) 培养目标.....	2
(二) 培养规格.....	2
.....	3
(一) 人才培养模式.....	3
(二) 教学模式.....	4
.....	4
(一) 公共基础课.....	4
(二) 专业课程.....	6
.....	9
.....	12
(一) 师资队伍.....	12
(二) 教学设施.....	12
(三) 教学资源.....	13
(四) 学习评价.....	14
(五) 质量管理.....	14
.....	15
.....	15
(一) 学分奖励与转换制度.....	15
(二) 方案设计说明与审定程序.....	16

西餐烹饪专业人才培养方案

西餐烹饪 (740202)

初级中等学校毕业(生)或具备同等学力(者)

三年。

所属专业大类(代码)	旅游大类(74)
所属专业类(代码)	餐饮类(7402)
对应行业(代码)	餐饮业(62)
主要职业类别(代码)	餐饮服务人员(4-03-02)
主要岗位(群)或技术领域举例	西式烹调师、西式面点师、西餐宴会设计专员、营养配餐师、厨房运营助理
职业类证书举例	西式烹调师(初级、中级) 西式面点师(初级、中级)

说明：学生根据学习情况及专业技能方向考取相应职业技能证书。

(一) 职业能力分析及要求

就业面向的行业：餐饮业、高星级酒店餐饮部、西餐连锁企业、烘焙企业。

主要就业单位类型：高星级酒店、国际餐饮集团、西餐连锁品牌、高端烘焙店、私人会所。

主要就业部门：西餐厨房、面点房、宴会部、研发部。

从事的工作岗位：1. 西餐烹饪操作岗位 2. 西餐厨房管理辅助岗位。

岗位能力分析表

序号	岗位名称	岗位名称		岗位任务描述	岗位核心能力要求
		初始岗位	发展岗位		
1	西式烹调师	西餐烹饪操作员	西式烹调师/面点师	核心任务：按照标准流程完成西餐冷热菜品、西式面点制作，把控食材处理与烹饪火候，参与菜品质量检验，配合厨房团队完成日常生产。	熟练掌握西餐原料鉴别与处理技能；能规范完成西餐冷菜、热菜、汤与少司及西式面点制作；了解营养配餐基础原理，能按需求调整菜品搭配；掌握厨房基础安全操作规范，规避生产安全风险。
2	后厨主管	西餐厨房管理助理	厨房主管	核心任务：协助制定厨房生产计划，跟踪食材库存与消耗，协调厨房各岗位协作，参与菜品创新与成本控制，配合处理厨房日常运营问题。	能协助梳理厨房生产流程，优化操作环节；掌握基础厨政管理知识，参与食材采购验收与成本核算；具备菜品创新设计基础能力，能结合市场需求提出改进建议；具有团队协调能力，保障厨房高效运转。

(一) 培养目标

本专业培养德智体美劳全面发展，掌握扎实的科学文化基础和西餐烹饪原料、烹饪工艺、营养配餐、厨房管理等知识，具备西餐冷热菜品制作、西式面点制作、西餐宴会设计、食品安全控制等能力，具有工匠精神和职业素养，能够从事西式烹调、西式面点制作、营养配餐、西餐宴会策划、厨房运营辅助等工作的技能人才。

(二) 培养规格

本专业学生应在系统学习本专业知识并完成有关实习实训基础上，全面提升素质、知识、能力，掌握并实际运用岗位（群）需要的专业技术技能，总体上须达到以下要求：

1. 坚定拥护中国共产党领导和我国社会主义制度，以习近平新时代中国特色社会主义思想为指导，践行社会主义核心价值观，具有深厚的爱国情感和中华民族自豪感；
2. 了解并遵守与本专业从事职业活动相关的国家法律、行业规定，掌握食品安全、绿色生产、安全防护等相关知识与技能，了解西餐行业文化，遵守职业道德准则和行为规范，具备社会责任感和担当精神；

3. 具备支撑本专业学习和可持续发展必备的语文、数学、外语等文化基础知识，具有良好的科学与人文素养，具备职业生涯规划能力；
4. 具有良好的语言表达和沟通能力，能精准理解客户饮食需求，有效协调厨房团队协作，具备一定的跨文化饮食交流能力；
5. 掌握西餐烹饪原料分类、品质鉴别及处理方法，能合理选用原料完成菜品制作；
6. 能够按照标准流程完成西餐冷菜、热菜、汤与少司及西式面点制作，精准控制火候与调味比例，保障菜品品质；
7. 掌握营养配餐基础原理，能根据不同人群需求设计营养均衡的西餐餐食，了解中西餐菜品搭配技巧；
8. 能够识别和处理常见食品安全问题及厨房突发状况，具备应急处理和菜品质量把控能力；
9. 了解西餐厨房运营基本逻辑，能协助完成食材库存统计、成本控制和菜品创新设计；
10. 掌握厨房安全管理知识，具备防火、防盗、食品安全等安全防护能力，能应对突发安全事件；
11. 具有可持续发展和终身学习的能力，具有一定的分析问题和解决问题的能力，以及推理和判断能力；
12. 掌握基本身体运动知识和至少 1 项体育运动技能，养成良好的运动习惯、卫生习惯和行为习惯，具备一定的心理调适能力；
13. 掌握必备的美育知识，具有一定的文化修养、审美能力，能将美学融入西餐摆盘与宴会设计，形成至少 1 项艺术特长或爱好；
14. 弘扬劳动光荣、技能宝贵、创造伟大的时代精神，热爱劳动人民、珍惜劳动成果，树立劳动观念、积极投身劳动，具备与本专业职业发展相适应的劳动素养、劳动技能。

(一) 人才培养模式

以专业课程建设为战略核心，构建“四维联动”的西餐烹饪人才培养体系：课程体系升级维度：打造“通识 + 专业”融合生态，将数字素养通识课纳入公共通识教育模块；以专业群为枢纽开发模块化课程，构建网状课程逻辑结构。深化“三教”改革，按西餐行业岗位能力需求动态调整教学内容，强化新技术、新规范、新烹饪模式教学，实现人才培养与行业需求的精准对接。

技能培养强化维度：推行“岗课赛证”融通机制，探索竞赛成绩、职业证书（西式烹调师、西式面点师）、生产性实践成果等学分转化路径。创新“德技并修、双核驱动”培养路径，系统提升学生职业技能和烹饪素养。

全面发展支撑维度：构建党建引领思政育人、第二课堂育人矩阵，通过行业特色实践活动（如西餐文化节、厨艺大赛）、思政育人在线开放课程建设，

落实“三全育人”。实习阶段同步嵌入就业指导服务，助力学生明确职业定位，提升社会适应力与就业竞争力。

产教融合协同维度：构建校企深度合作机制，推动高星级酒店、西餐连锁企业参与人才培养方案制定、课程内容设计及实践环节实施，共建实训基地与教学团队。建立校企人才双向流动通道，企业大厨参与授课、教师参与企业一线烹饪研发，形成“共教、共研、共评”的协同育人格局。

（二）教学模式

探索“数字赋能双线融合三段贯通”教学模式。

数字赋能：深度融合数字化技术，引入西餐烹饪虚拟仿真实训平台、食材处理数字教学系统，系统提升教师在教学设计、实施、评价全环节的能力与效率，顺应现代西餐行业数字化、智能化发展新趋势。

双线融合：实现线上（自主探究、虚拟仿真实训、协作共学）与线下（实景操作、小组研讨、岗位模拟）学习空间的无缝衔接与优势互补，如线上学习西餐理论知识，线下在实训室完成实操训练。

三段贯通：以学习过程为中心，精准规划课前（课程设计与预习引导，如提前熟悉食材特性）、课中（互动教学、实景实践、技能演练，如教师示范后学生实操）、课后（巩固拓展、多维评估、岗位复盘，如完成菜品制作报告）三阶段，形成学习闭环。

主要包括公共基础课程和专业课程。

（一）公共基础课

其中思想政治、语文、历史、数学、外语（英语等）、信息技术、体育与健康、艺术、劳动教育等列为公共基础必修课程。将化学、中华优秀传统文化、职业素养等列公共选修课程。

公共基础课程教学内容与要求

序号	课程名称	课程目标	主要教学内容与要求	学时
1	中国特色社会主义	培养学生“政治认同、职业精神、法治意识、健全人格、公共参与”的思想政治学科核心素养。	依据《中等职业学校思想政治课程标准》开设，并与专业实际和行业发展密切结合。	36
2	心理健康与职业生涯	培养学生“政治认同、职业精神、法治意识、健全人格、公共参与”的思想政治学科核心素养。	依据《中等职业学校思想政治课程标准》开设，并与专业实际和行业发展密切结合。	36
3	职业道德与法治	培养学生“政治认同、职业精神、法治意识、健全人格、公共参与”的思想政治学科核心素养。	依据《中等职业学校思想政治课程标准》开设，并与专业实际和行业发展密切结合。	36

序号	课程名称	课程目标	主要教学内容与要求	学时
4	哲学与人生	培养学生“政治认同、职业精神、法治意识、健全人格、公共参与”的思想政治学科核心素养。	依据《中等职业学校思想政治课程标准》开设，并与专业实际和行业发展密切结合。	36
5	语文	培养学生“语言理解与运用、思维发展与提升、审美发现与鉴赏、文化传承与参与”的语文学科核心素养。	依据《中等职业学校语文课程标准》开设，并与专业实际和行业发展密切结合。	198
6	数学	培养学生“数学运算、直观想象、数据分析、逻辑推理、数学抽象、数学建模”的数学学科核心素养。	依据《中等职业学校数学课程标准》开设，并与专业实际、和行业发展密切结合。	144
7	英语	培养学生英语“职场语言沟通、思维差异感知、跨文化理解、自主学习”的英语学科核心素养。	依据《中等职业学校英语课程标准》开设，并与专业实际和行业发展密切结合。	144
8	信息技术	培养学生计算机应用的实际操作能力和文字处理、数据处理、信息获取等能力。	依据《中等职业学校信息技术课程标准》开设，并与专业实际和行业发展密切结合。	144
9	体育与健康	培养学生“运动能力、健康行为、体育品格”的体育与健康学科核心素养。	依据《中等职业学校体育与健康课程标准》开设，并与专业实际和行业发展密切结合。	144
10	历史	培养学生“唯物史观、时空观念、史料实证、历史解释、家国情怀”的历史学科核心素养。	依据《中等职业学校历史课程标准》开设，并与专业实际和行业发展密切结合。	72
11	艺术	增强学生文化自觉和文化自信，培养学生艺术欣赏能力，提高学生文化品位和审美素质。	依据《中等职业学校艺术课程标准》开设，并与专业实际和行业发展密切结合。	36
12	劳动教育	使学生树立正确的劳动观念，具有必备的劳动能力，养成良好的劳动习惯和品质，并重点结合专业特点，增强职业荣誉感和责任感，提高职业劳动技能水平，培育积极向上的劳动精神和认真负责的劳动态度。	依据《中等职业学校公共基础课程方案》和《大中小学劳动教育指导纲要（试行）》开设，并与专业实际和行业发展密切结合。	30

公共选修课程教学内容与要求

序号	课程名称	课程目标	主要教学内容与要求	学时
1	化学	培养学生化学基础知识和实验技能，强化科学探究能力；激发学习兴趣，树立科学态度和社会责任感；助力专业发展，提升解决实际问题的能力，为职业生涯奠定坚实基础。	依据《中等职业学校化学课程标准》开设，并与专业实际和行业发展密切结合。	72
2	中华优秀传统文化	指导学生理解中华文化精髓，传承民族精神，提升文化自信与家国情怀。通过系统学习传统思想、礼仪、文学及技艺，培养学生的人文素养、职业精神和社会责任感，助力全面发展，为后续专业学习奠定坚实基础。	依据《中华优秀传统文化进中小学课程教材指南》开设，并注重在职业模块的教学内容中体现专业特色。	18
3	职业素养	塑造职业道德，强化专业技能，提升团队协作与沟通能力，培养创新精神和终身学习意识，为职业发展奠定坚实基础。	依据国家政策导向，企业人才需求和学生发展需要开设，并与专业实际和行业发展密切结合。	36

(二) 专业课程

包括专业基础课程、专业核心课程、专业拓展课程，并涵盖实训等有关实践性教学环节。

1. 专业基础课程

按照教育部颁布的西餐烹饪专业教学标准要求、职业教育专业简介(2022年修订)，结合行业分析和区域餐饮产业发展需求，开设4门专业基础课程：餐饮概论、中外饮食文化、菜点创新设计、西餐烹饪基础。

专业基础课程主要教学内容与要求

序号	课程名称	典型工作任务描述	主要教学内容与要求
1	餐饮概论	认知餐饮行业发展现状与西餐细分领域趋势；熟悉餐饮企业组织结构与西餐厨房职能；了解餐饮运营基本流程与管理逻辑。	了解餐饮行业的起源、发展及西餐行业特点；掌握餐饮企业的类型、等级划分及组织结构；熟悉西餐厨房、前厅等核心部门的职能与工作流程；了解西餐行业政策法规与行业文化，培养职业认同感。
2	中外饮食文化	识别中外饮食文化差异与共性；掌握西餐文化相关礼仪习俗；运用饮食文化知识辅助菜品设计。	了解中外饮食的历史演变、食材利用、烹饪技艺差异；掌握西餐文化中的礼仪规范（如用餐顺序、餐具使用）；理解不同国家饮食文化内涵，

序号	课程名称	典型工作任务描述	主要教学内容与要求
			具备跨文化饮食交流认知和文化尊重意识；能结合文化特色设计基础西餐菜品。
3	菜点创新设计	调研西餐菜品流行趋势；运用新原料、新技术研发菜品；优化创新菜品工艺。	了解菜点创新的主要思路和方法；掌握菜点创新的原料搭配、工艺改良技术和技能；能综合运用新原料、新技术、新设备研发设计西餐新产品；能根据市场反馈优化创新菜品的口味与呈现形式。
4	西餐烹饪基础	掌握西餐基础烹饪技法；规范操作西餐厨房设备；制作经典基础西餐菜品。	学习西餐食材处理、调味原理及基础技法（煎、烤、炖等）；掌握西餐厨房常用设备（炉灶、烤箱等）的操作与维护；能按照标准流程制作经典基础菜式（如煎牛排、蔬菜沙拉）；理解中西食材差异及西餐摆盘基础逻辑。

2. 专业核心课程

按照教育部颁布的西餐烹饪专业教学标准要求，结合行业分析和区域产业发展需求，开设 8 门专业核心课程：西餐冷菜工艺、汤与少司工艺、西餐热菜工艺、西式面点工艺、餐饮食品安全与控制、西餐宴会设计实务、厨政管理、西餐烹饪原料。

专业核心课程主要教学内容与要求

序号	课程名称	典型工作任务描述	主要教学内容与要求
1	西餐冷菜工艺	制作常见西餐冷菜；设计冷菜拼盘造型；创新冷菜品类。	了解各类西餐冷菜特点与风味流派；掌握冷菜腌制、熏制、凉拌等工艺原理与技能；能熟练制作沙拉、冷盘、冷汤等常用冷菜菜品；能结合新工艺、新技术设计制作特色冷菜产品。
2	汤与少司工艺	熬制西餐基础汤品；调制经典少司；创新汤与少司口味。	了解西餐汤和少司的分类、特点及用途；掌握基础汤（清汤、浓汤）熬制及少司（布朗少司、奶油少司）调制的工艺原理与技能；能熟练制作常用汤、少司；能结合食材特性创新汤与少司口味。
3	西餐热菜工艺	运用多种技法制作西餐热菜；把控热菜火候与调味；创新热菜菜品。	了解各类西餐热菜的特点与烹饪技法差异；掌握煎、烤、炸、焗等热菜工艺基本原理与技能；能合理应用烹调方法熟练制作牛排、海鲜、热菜主菜等常用菜品；能结合烹饪新工艺、新技术设计制作特色热菜产品。
4	西式面点工	制作常见西式面点	了解各类西式面点（面包、蛋糕、甜

序号	课程名称	典型工作任务描述	主要教学内容与要求
	艺	；把控面点发酵、烘烤环节；创新面点品类。	点）特点；掌握面点原料配比、发酵、烘烤等工艺基本原理与技能；能熟练制作吐司、戚风蛋糕、曲奇等常用西点品种；能结合西点新工艺、新技术设计制作特色面点产品。
5	餐饮安全与控制	识别餐饮食品安全风险；规范食品加工安全操作；检验食品原料与成品安全。	掌握餐饮食品安全的生物性、化学性、物理性危害风险与控制方法；熟悉餐饮食品安全控制规范和快速检测方法；能按照国家及地方标准对常见食品原材料的安全进行快速检验；能严格按照烹调过程操作标准进行成品质量及安全控制。
6	西餐宴会设计实务	设计西餐宴会菜单；规划宴会菜品搭配；协调宴会厨房生产。	了解常见西餐宴会（商务宴、婚宴）特点与需求；掌握西餐宴会菜单设计的营养搭配、风味组合原理与技能；能根据顾客需求设计不同主题的西餐宴会菜单；能协助协调宴会厨房生产流程，保障宴会菜品出品效率与品质。
7	厨政管理	规划厨房布局与设备；管理厨房原料与成本；组织厨房生产运转。	掌握厨房设计原理、餐饮物资配备、设备管理与维护知识；能设计合理的西餐厨房布局；能管理维护厨房常用设备，控制原料成本；能根据不同厨房类型组织生产，有效控制厨房餐饮生产安全与效率。
8	西餐烹饪原料	鉴别西餐常用原料品质；规范处理各类西餐原料；合理搭配原料避免禁忌。	认识西餐原料基础分类（肉禽、水产、蔬果、蛋奶等）；掌握原料品质鉴别方法、处理加工技巧及储存要求；熟悉原料搭配禁忌与风味互补原理；能根据菜品需求精准选用原料并规范处理。

3. 专业拓展课程

依据教育部颁布的专业教学标准，结合教学改革和校企合作企业实际需求，开设 3 门专业拓展课程，包括咖啡与茶艺、酒店实用美学、酒店实用英语。

序号	课程名称	典型工作任务描述	主要教学内容与要求
1	日韩料理	制作经典日韩料理；掌握日韩料理调味技巧；理解日韩饮食文化。	了解日韩料理的食材特性与风味特点；掌握日料生食处理、韩料发酵调味等核心技法；能规范制作寿司、石锅拌饭等经典菜品；理解日韩饮食文化差异，能结合文化特色呈现菜品。
2	咖啡文化与制作	鉴别咖啡原料品质；操作咖啡制作设备；制作基础咖啡饮品。	了解咖啡历史、产区特色与品种分类；掌握咖啡器具（手冲壶、咖啡机）的使用与保养；能熟练完成手冲咖啡、意式浓缩等基础咖啡制作；理解不同咖啡风味背

序号	课程名称	典型工作任务描述	主要教学内容与要求
			后的原理，能为顾客推荐适配饮品。
3	美食与美酒	掌握美食与美酒搭配逻辑；品鉴常见美酒；为菜品推荐适配酒水。	了解西餐常见美酒（葡萄酒、威士忌）的分类、产地及风味特点；掌握美食与美酒搭配的基础原理（风味互补、口感平衡）；能熟练进行基础美酒品鉴；能结合西餐菜品特点为顾客提供酒水推荐。

4. 实践性教学环节

实践性教学应贯穿于人才培养全过程，主要包括实验、实习实训、社会实践活动等形式，公共基础课程和专业课程都要加强实践性教学。

(1) 实训

通过校企合作，在校内外进行西餐菜点制作、营养配餐、西餐宴会设计、厨房运营仿真等综合实训。

(2) 实习

在高星级酒店西餐部、西餐连锁企业、烘焙店等单位进行西餐烹饪、西式面点、厨房辅助管理等岗位实习，加强对学生实习的指导、管理和考核。

实习实训既是实践性教学，也是专业课教学的重要内容，应注重理论与实践一体化教学。学校可根据技能人才培养规律，结合企业运营周期，优化学期安排，灵活开展实践性教学。严格执行《职业学校学生实习管理规定》和相关专业岗位实习标准要求。

(3) 其他要求

学校充分发挥思政课程和各类课程的育人功能，结合行业特点落实课程思政，推进全员、全过程、全方位育人。开设社会责任、绿色环保、餐饮产业发展等方面的拓展课程或专题讲座（活动），并将有关内容融入课程教学中；组织开展德育活动、志愿服务活动和其他实践活动。

每学年为 52 周，其中教学时间 40 周（含复习考试），累计假期 12 周，周学时一般为 28 学时，顶岗实习按每周 30 小时（1 小时折合 1 学时）安排，3 年总学时数为 3300—3600。课程开设顺序和周学时安排，以每学期的实施性教学计划为准。一般 18 学时为 1 学分，3 年制总学分不得少于 170。军训、劳动教育、入学教育、毕业教育等活动以 1 周为 28 学时，1 周为 1 学分，共 6 学分。

教学进程安排表

课程类别	序号	课程代码	课程名称	学分	教学课时		开设学期	教学进程（学期、教学活动周数课堂教学周数、平均周学时）						课程考核	备注	
					总计	理论		1 学期	2 学期	3 学期	4 学期	5 学期	6 学期			
								22	20	20	20	20	20			
					18+4	18+2	18+2	18+2	18+2	18+2	18+2	18+2	19+1			

课程类别	序号	课程代码	课程名称	学分	教学课时			开设学期	教学进程(学期、教学活动周数课堂教学周数、平均周学时)						课程考核	备注	
					总计	理论	实践		1学期	2学期	3学期	4学期	5学期	6学期			
									22	20	20	20	20	20			
									18+4	18+2	18+2	18+2	18+2	19+1			
公共必修课	1	10501001	中国特色社会主义	2	36	36		1	2							考试	
	2	10501002	心理健康与职业生涯	2	36	36		2		2						考试	
	3	10501003	哲学与人生	2	36	36		3			2					考试	
	4	10501004	职业道德与法治	2	36	36		4					2			考试	
	5	10505001	体育与健康1	2	36	12	24	1	2							达标	
	6	10505002	体育与健康2	2	36	12	24	2		2						达标	
	7	10505003	体育与健康3	2	36	12	24	3			2					达标	
	8	10505004	体育与健康4	2	36	12	24	4					2			达标	
	9	10509001	劳动教育	1	30		30	1								考察	不计入周学时
	10	10502001	语文1	2	36	36		1	2							考试	基础模块
	11	10502002	语文2	2	36	36		2		2						考试	基础模块
	12	10502003	语文3	2	36	3		3			2					考试	职业模块
	13	10502004	语文4	2	36	36		4					2			考试	拓展模块
	14	10502005	语文5	3	54	54		5						3		考察	拓展模块
	15	10503001	数学1	3	54	54		1	3							考试	基础模块
	16	10503002	数学2	3	54	54		2		3						考试	基础模块
	17	10503003	数学3	2	36	36		3			2					考察	拓展模块
	18	10504001	英语1	3	54	54		1	3							考试	基础模块
	19	10504002	英语2	3	54	54		2		3						考试	基础模块
	20	10504003	英语3	2	36	36		3			2					考察	职业模块
	21	10306001	信息技术1	3	54	36	18	2		3						考试	基础模块
	22	10306002	信息技术2	3	54	36	18	3			3					考试	基础模块
	23	10306003	信息技术3	2	36	24	12	4					2			考察	拓展模块
	24	10507001	历史1	4	72	72		4					4			考察	
	25	10507002	历史2	1	18	18		5						1			
	26	10508001	艺术	2	36	36		3			2					考察	基础模块
	27	10510001	就业指导	1	18	18		4					1			考察	
	28	10511001	军事训练/入学教育	2	60	20	40	1								考察	集中2周
合计				66	1224	1010	214		14	17	16	13	3				
公共选修课	1	10513001	化学1	2	36	18	18	3			2					考察	基础模块
	2	10513002	化学2	2	36	18	18	4				2				考察	拓展模块
	3	10514001	中华优秀传统文化	1	18	18		5						1		考察	
	4	10515001	职业素养	2	36	36		4					2			考察	
	合计			7	126	90	36				2	4	1				
专业	1	10117001	餐饮概论	4	72	54	18	1.2	2	2						考试	理实一体化
	2	10117002	西餐烹饪基	6	108	36	72	1.2	3	3						考试	理实一体化

课程类别	序号	课程代码	课程名称	学分	教学课时			开设学期	教学进程(学期、教学活动周数课堂教学周数、平均周学时)						课程考核	备注				
					总计	理论	实践		1学期	2学期	3学期	4学期	5学期	6学期						
									22	20	20	20	20	20						
									18+4	18+2	18+2	18+2	18+2	19+1						
基础课			基础																	
	3	10117003	菜点创新设计	2	36	18	18	3						2		考试	理实一体化			
	4	10117004	中外饮食文化	2	36	18	18	4					2			考试	理实一体化			
	合计			14	252	126	126		5	5			2	2						
专业核心课	1	10117005	西餐冷菜工艺	8	144	72	72	1.2	4	4						考试	理实一体化			
	2	10117006	汤与少司工艺	6	108	54	54	2.3.4.5		1	1	1	3			考试	理实一体化			
	3	10117007	餐饮食安全与控制	8	144	36	108	1.2	6	2						考试	理实一体化			
	4	10117008	西式面点工艺	8	144	36	108	1.2.3.4	2	2	2	2				考试	理实一体化			
	5	10117009	西餐热菜工艺	10	180	54	126	3.4.5			5	3	2			考试	理实一体化			
	6	10117010	西餐宴会设计实务	8	144	36	108	5					8			考试	理实一体化			
	7	10117011	厨政管理	6	108	54	54	5					6			考试	理实一体化			
	8	10117012	西餐烹饪原料	6	108	72	36	4.5					4	2		考试	理实一体化			
合计				60	1080	414	666		12	9	8	10	21							
专业拓展课	1	10117013	日韩料理	4	72	36	36	3.4			2	2				考察	理实一体化			
	2	10117014	咖啡文化与制作	4	72	18	54	3			4					考察	理实一体化			
	3	10117015	美食与美酒	4	72	18	54	5					4			考察	理实一体化			
合计				12	216	72	144				6	2	4							
实践课	岗前实训			6	180		180	6						30	考察					
	岗位实习			12	360		360	6						30	考察					
	合计			18	540		540													
专业(技能)课累计、占总学时比例				86	1548	612	936													
考试									1	1	1	1	1			每学期复习 考试1周				
毕业教育活动				2	60															
平均周学时									31	31	32	31	31							
学分总计、学时总计				175	3426															
选修课程：学分总计、学时总计、占总学时比例				19	342				10%											
实践性教学：学分总计、占总学时比例				98	1786				52%											

总课时实际达到3426学时，公共基础课为1152学时，实践性教学学时为1786，选修课学时为342学时，公共基础课比例占比达34%，实践课时占到教学总时数的52%，选修课占总学时的10%。满足教育部要求的公共基础课

学时占总学时的 1/3 以上，专业技能课学时约占总学时的 2/3，实践性教学学时占总学时数的 50% 以上，选修课占总学时不低于 10%。

(一) 师资队伍

按照“四有好老师”“四个相统一”“四个引路人”的要求建设专业教师队伍，将师德师风作为教师队伍建设的第一标准。

1. 队伍结构：学生数与本专业专任教师数比例不高于 20:1，“双师型”教师占专业课教师数比例一般不低于 50%，高级职称专任教师的比例不低于 20%，专任教师队伍要考虑职称、年龄、工作经验，形成合理的梯队结构。能够整合校内外优质人才资源，选聘企业高级技术人员担任行业导师，组建校企合作、专兼结合的教师团队，建立定期开展专业（学科）教研机制。

2. 专业带头人：原则上应具有本专业及相关专业副高及以上职称和较强的实践能力（如河南省技术能手），能够较好地把握国内外西餐行业发展趋势，广泛联系行业企业，了解行业企业对本专业人才的需求实际，主持专业建设、开展教育教学改革、教科研工作和社会服务能力强，在本专业改革发展中起引领作用。

3. 专任教师：具有中等职业教育教师资格；原则上具有烹饪工艺与营养、烹饪与营养教育、烹饪与餐饮管理等相关专业本科及以上学历；具有一定年限的西餐行业工作经历或者实践经验，达到相应的技术技能水平；具有本专业理论和实践教学能力；能够落实课程思政要求，挖掘专业课程中的思政教育元素和资源；能够运用信息技术开展混合式教学等教法改革；能够跟踪行业发展前沿，开展社会服务；专业教师每年至少 1 个月在企业或生产性实训基地锻炼，每 5 年累计不少于 6 个月的企业实践经历。

4. 兼职教师：主要从本专业相关行业企业的高技能人才中聘任，应具有扎实的专业知识和丰富的实际工作经验，一般应具有中级及以上专业技术职务（职称）或高级工及以上职业技能等级，了解教育教学规律，能承担专业课程教学、实习实训指导和学生职业发展规划指导等专业教学任务。根据需要聘请行业技能大师、劳动模范、能工巧匠等高技能人才，制定针对兼职教师聘任与管理的具体实施办法。

(二) 教学设施

本专业配备校内实训室和校外实训基地。

校内实训室配置

序号	实训室名称	主要实训内容	设备名称	设备主要功能	数量 (台/套)	备注
1	西餐烹饪实训室	1. 西餐冷热菜品制作实训；2. 汤与少	西餐炉灶	西餐热菜烹饪	10 台	
			面火焗炉、万能蒸烤箱	烘烤、焗制菜品	各 5 台	

序号	实训室名称	主要实训内容	设备名称	设备主要功能	数量(台/套)	备注
		司调制实训；3. 厨房设备操作实训。	不锈钢工作台	食材处理与菜品制作	20套	
			冷藏冷冻设备	食材储存	10套	
			各类厨房用器具	菜品制作操作	50套	
			多媒体教学设备	教学演示与指导	1套	
2	西式面点实训室	1. 西式面点制作实训；2. 面点发酵、烘烤实训；3. 甜点装饰实训。	烤箱（层炉）	面点烘烤	8台	
			醒发箱	面点发酵	8台	
			搅拌机、和面机	原料搅拌与和面	各8台	
			不锈钢和大理石工作台	面点制作操作	15套	
			冷藏冷冻设备	原料储存	8套	
			各类西点厨房用器具	面点制作	50套	
			多媒体教学设备	教学演示与指导	1套	
3	西餐服务与宴会实训室	1. 西餐宴会布置实训；2. 菜品摆盘实训；3. 餐酒搭配实训。	西餐桌椅	宴会场景模拟	10套	
			宴会布置道具	宴会场景装饰	5套	
			西餐餐具、酒水具	菜品呈现与服务	50套	
			多媒体教学设备	教学演示与指导	1套	
4	食品安全检测实训室	1. 食品原料安全检测实训；2. 成品质量检验实训。	食品安全快速检测设备	原料与成品安全检测	5套	
			实验操作台	检测操作	8套	
			多媒体教学设备	教学演示与指导	1套	

校外实习基地是专业实践教学质量的重要保证，有助于增加学生的就业机会，其建设程度直接关系到校外实践教学的实施效果和质量。校外实习基地实现校企共建、共管，学生实现共同评价。校企之间关系稳定，能够承接学生进行生产实习、岗位实习等实践教学环节，并且能够实现人员互聘，实现学生共管共育；本专业校外实习基地能够根据培养目标要求和实践教学内容，校企合作共同制订实习计划和教学标准，精心编排教学设计并组织、管理教学过程，共同开发实践教学课程、编写实践指导教材等。通过校外实习基地的锻炼，使学生获得生产实践技能，进一步提升了学生的职业素养和专业水平。

(三) 教学资源

主要包括能够满足学生专业学习、教师专业教学研究和教学实施需要的教材、图书及数字化资源等。

1. 教材选用基本要求

按照国家规定，经过规范程序选用教材，优先选用国家规划教材和国家优秀教材。专业课程教材应体现本行业新技术、新规范、新标准、新业态，并通过数字教材、活页式教材等多种方式进行动态更新。

2. 图书文献配备基本要求

图书文献配备能满足人才培养、专业建设、教科研等工作的需要。专业类图书文献主要包括：餐饮业政策法规、行业标准、职业标准，西式烹饪技能等技术技能类和案例类图书，以及各类专业学术期刊。及时配置新经济、新技术、新工艺、新材料、新管理方式、新服务方式等相关的图书文献。

3. 数字教学资源配置基本要求

建设、配备与本专业有关的音视频素材、教学课件、数字化教学案例库、虚拟仿真软件等专业教学资源库，种类丰富、形式多样、使用便捷、动态更新、满足教学。

(四) 学习评价

对学生学习评价的方式方法提出要求和建议。

建立学校、合作企业和其他社会组织等共同参与的教育质量多方互动评价机制，形成多元主体评价与过程评价相结合的分级分层教学质量评价体系，对学生的文化知识、专业知识、专业技能、职业素质、创业能力等多方面进行评价，突出技能和规范标准化及熟练化的考核。

1. 基本素养

评价基本素养主要包括品德素养、团队合作、敬业精神、组织协调等方面。依据学校学生素养评价标准执行，成绩评定由学生课程学习表现结果评价，以及第二课堂成绩单综合评价构成。

2. 专业素养评价

专业素养主要包括文化知识、专业基础、专业技能等方面。主要通过学生课程学习的作业、课堂提问、出勤、考试、技能考核等进行过程评价和结果评价，成绩评定按照平时表现占 40%，期末考试占 60% 进行综合评定。

3. 岗位实习评价

岗位实习评价以实习单位为主，通过实习考勤、实习记录、实习报告、实习表现等方面，结合实习指导教师的评价对学生进行综合评价，成绩评定按照学校岗位实习管理规定执行。

(五) 质量管理

对专业人才培养的质量管理提出要求。

1. 根据学校专业建设标准，建立校、系两级专业诊断与改进工作机制，成立由企业专家、教育专家和骨干教师组成的专业建设指导委员会，指导专业建设，完善专业调研、人才培养方案更新、资源建设等方面质量标准建设，

通过教学实施、过程监控、质量评价和持续改进，达成人才培养规格。

2. 根据学校教学工作规范和主要教学环节标准完善学院教学管理机制，加强日常教学组织运行与管理，定期开展课程建设水平和教学质量诊改，建立健全巡课、听课、评教、评学等制度，严明教学纪律和课堂纪律，强化教学组织功能，定期公开课、示范课等教研活动。

3. 建立毕业生跟踪反馈机制及社会评价机制，并对生源情况、在校生学业水平、毕业生就业情况等进行分析，定期评价人才培养质量和培养目标达成情况。

4. 充分利用评价分析结果有效促进专业建设、课程改革、团队建设和人才培养，针对人才培养过程中存在的问题，制定诊断与改进措施，形成诊改工作机制，持续提高人才培养质量。

(一) 通过西餐烹饪专业三年的学习，修完教学计划规定的全部课程及修满规定的学分，成绩合格，并具备较高的思想道德品质和优良的职业素养，同时掌握专业知识和实践技能，准予毕业。

(二) 达到培养规格中描述的素质、知识、能力。

(三) 鼓励学生获得本专业的国家、行业、企业相关的技能证书，获得国家职业资格证书和职业技能等级证书。

(一) 学分奖励与转换制度

为探索建立多种形式学习成果认定机制，提高学生综合素质能力，培养学生创新创业意识，鼓励学生积极参加社会实践、社团活动、科技创新活动、计算机能力考试、普通话等级考试、各级各类专业技能竞赛、创新创业类比赛、职业技能等级考试等，并获取相关证书，通过学校认定的给予学分奖励。

序号	奖励项目	奖励学分	置换课程	说明
1	专业技能竞赛	国家级 一等奖：6 二等奖：4 三等奖：2	公共选修课程 专业选修课程	1. 年度内所有市级以上（含 市级）的同类项目，按最高 等级学分计算，不累计加分 ； 2. 技能大赛是指由国家、省 、市教育部门组织的技能竞 赛； 3. 技能考核是指由市职业教 研室组织的技能考核；
2	专业技能竞赛	省级 一等奖：3 二等奖：2 市级 一等奖：2 二等奖：1	公共选修课程 专业选修课程	

序号	奖励项目	奖励学分	置换课程	说明
3	“5+1”及综合职业技能竞赛	同专业技能竞赛	公共选修课程 专业选修课程	4. 国家级职业资格是指国家有关行政部门颁发的技能鉴定证书; 5. 校内竞赛不同学科、不同活动学分可累计，同学期同学科多次活动只取最高学分; 6. 每学期三好学生、优秀班干、优秀团员、优秀团干及其他校级荣誉证书奖励，奖励0.5学分（不累计），省市级以上荣誉按同等次省级学科竞赛予以奖励，由班主任统计上报教务处。
4	学科竞赛	市级 一等奖：2 二等奖：1	公共选修课程 专业选修课程	
5	校内竞赛	校级 一等奖：0.5 二等奖：0.3 三等奖：0.1	公共选修课程 专业选修课程	
6	评优秀先	国家：3 省级：2 市级：1 校级：0.5	公共选修课程 专业选修课程	
7	国家级职业资格	高级：6 中级：2	公共选修课程 专业选修课程	
8	校内各类竞赛	一等奖：0.5 二等奖：0.3 三等奖：0.1		
9	职业技能等级证书	2-4	专业必修课程 专业选修课程	获取1个职业技能等级证书，置换2学分，最多置换4学分。
10	普通话等级证书	1-3	公共选修课程	二级乙等，置换1学分；二级甲等2学分；一级乙等，转换3学分。

上述10个方面的学分可以累计，但每个方面的奖励学分只能计算一次，同一项目中有多个符合奖励条件者，取该项奖励学分的最高值。

（二）方案设计说明与审定程序

1. 设计说明

按照“专业调研→提炼专业岗位→岗位能力分析→岗位知识结构（关键知识、相关知识、拓展知识）分析→实训环节”设计思路，遵循将职业素质教育贯穿于专业人才培养全过程的原则，考虑职业教育与终身学习对接，分

析专业所需开设的课程。

2. 审定程序

(1) 教务处对各专业人才培养方案制(修)订的总体原则、形式、结构完整负责在人才培养方案制(修)订过程中协助各系部开展工作，并协调全校各专业公共类课程的教学安排。

(2) 各专业由专业带头人负责对专业人才培养方案提出具体制(修)订意见与初步方案。

(3) 教研室主任负责组织教研室成员集体讨论形成初稿。

(4) 各系部组织专业建设指导委员会(含企业专家)对专业人才培养方案进行初审。

(5) 教务处组织校内专家组进行论证。

(6) 学校党组织会议审定。

(7) 报上级教育行政部门备案。

(8) 通过学校网站等向社会公开，接受全社会监督。